

Gresskar- og kanelmuffins

Ingrédients

- 140g sukker
- 70g muscovadosukker
- 90g nøytral olje eller hasselnøttolje
- 2 egg
- 425g gresskarpuré
- 250g mel
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 1 teskje natron
- 1 teskje bakepulver
- 1 klype salt

Préparation

1. Gresskar muffins, det er en hyggelig måte å spise grønnsaker på, ikke sant?
2. I en veldig nordamerikansk versjon, med vanilje og masse krydder, bør disse små ultra myke muffinsene overbevise alle Ingredienser : Jeg har brukt vaniljeekstrakt fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
3. Jeg har brukt gresskarpuré og kanel fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
4. Forberedelsestid: 15 minutter + stekingFor 12 til 15 muffins avhengig av størrelse: Ingredienser: sukker muscovadosukker nøytral olje eller hasselnøttolje 2 egg gresskarpuré mel 1 teskje vaniljeekstrakt 1 teskje natron 1 teskje bakepulver 1 klype salt Krydder etter eget valg: jeg har brukt 1 teskje kanel, 1 klype muskatnøtt, 1 klype ingefærpulver, 1 klype malt nellik QS brunt sukker Oppskrift: Bland de to sukkerne med oljen.
5. Tilsett eggene ett om gangen og bland godt.
6. Tilsett gresskarpuréen, deretter vanilje, mel, krydder, natron, salt og bakepulver.
7. Hell deigen i muffinsformene dine, og dryss rikelig med brunt sukker på toppen.
8. Stek i den forvarmede ovnen på 175°C i 15 til 20 minutter (en kniv satt inn i en muffin skal komme ut tørr, tiden må justeres etter størrelsen på formene dine).
9. La dem avkjøle før du nyter!